Manual de instrucciones

COCINA Y HORNO

ES

Español, 1

K3E51/AG

Sumario

Instalación, 2-3
Colocación y nivelación
Conexiones eléctricas
Datos técnicos

Descripción del aparato, 4
Vista de conjunto
Panel de mandos

Puesta en funcionamiento y uso, 5-8
Uso del horno
Programas
Tabla de cocción para el horno

Uso de la encimera eléctrica, 9
Consejos prácticos para el uso de las placas eléctricas

Precauciones y consejos, 10
Seguridad general
Eliminación
Ahorrar y respetar el medio ambiente

Mantenimiento y cuidados, 11
Interrumpir el suministro de corriente eléctrica
Limpiar el aparato
Para sustituir la bombilla de iluminación del horno
Limpiar la encimera de vitrocerámica
Asistencia

Instalación

ES

! Es importante conservar este manual para poder consultarlo en cualquier momento. En caso de venta, cesión o traslado, controle que permanezca junto al aparato.

! Lea atentamente las instrucciones: contienen importante información sobre la instalación, el uso y la seguridad.

! La instalación del aparato se debe realizar siguiendo estas instrucciones y por personal calificado.

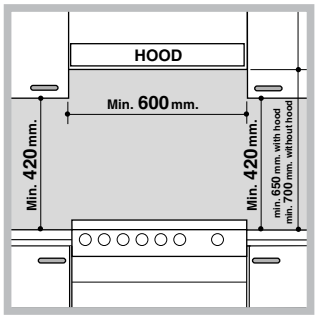
! Cualquier intervención de regulación o mantenimiento se debe efectuar con la cocina desconectada de la red eléctrica.

Colocación y nivelación

! Es posible instalar el aparato al lado de muebles que no sean más altos que la superficie de trabajo.

! Verifique que la pared que está en contacto con la parte posterior del aparato sea de material no inflamable y resistente al calor (90°C).

Para una correcta instalación:
- coloque el aparato en la cocina, en el comedor o en un monolocal (no en el cuarto de baño);
- si la parte superior de la cocina es más alta que la de los muebles, los mismos se deben ubicar, como mínimo, a 200 mm. del aparato;

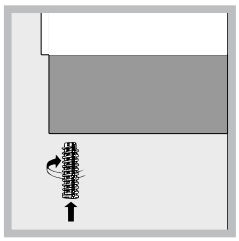


- si la cocina se instala debajo de un armario de pared, este último deberá mantener una distancia mínima del plano de cocción de 420 mm.
  Dicha distancia debe ser de 700 mm. si los armarios son de material inflamable (*ver la figura*);

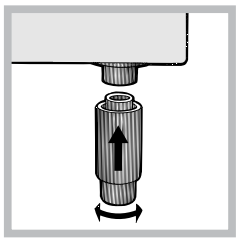
- no coloque cortinas detrás de la cocina o a menos de 200 mm. de sus costados;
- las campanas se deben instalar siguiendo las indicaciones contenidas en el correspondiente manual de instrucciones.

***** Presente sólo en algunos modelos.

Nivelación



Si es necesario nivelar el aparato, enrosque las patas de regulación suministradas con el aparato, en los ángulos de la base de la cocina (*ver la figura*).



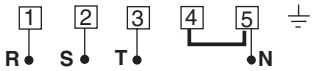
Las patas* se encastran en la base de la cocina.

Conexión eléctrica

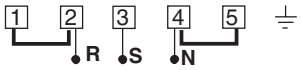
Montaje del cable de alimentación

El cable se dimensiona de acuerdo al tipo de conexión eléctrica utilizada según el siguiente esquema de conexión:

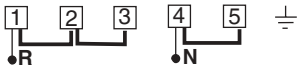
400 3N ∿
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363



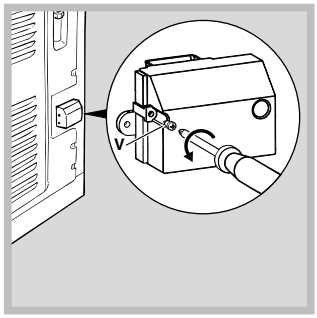
400V 2N ∿
H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363



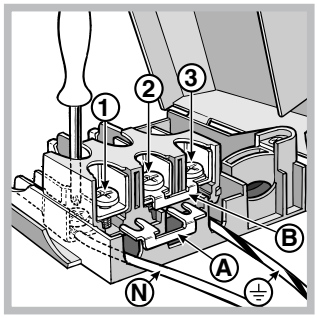
230V ∿
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363



Para instalar el cable de alimentación eléctrica:



1. Desenrosque el tornillo V del tablero de bornes y tire de la tapa para abrirla (*ver la figura*).



2. coloque el puente de conexión A (*ver la figura*) según el esquema de conexión que se encuentra arriba. El tablero de bornes está preparado para la conexión monofásica de 230V: los bornes 1, 2 y 3 están conectados uno con el otro; el puente 4-

5 está situado en la zona inferior del tablero de bornes.
3. Coloque los conductores N y ⏚ según el esquema (*ver la figura*) y realice la conexión apretando a fondo los tornillos de los bornes.
4. coloque los cables remanentes en los bornes 1-2-3 y apriete los tornillos.
5. fije el cable de alimentación eléctrica en el correspondiente sujetacable.
6. cierre la tapa del tablero de bornes enroscando el tornillo V.

Conexión del cable de alimentación eléctrica a la red

Instale en el cable un enchufe normalizado para la carga indicada en la placa de características colocada en el aparato (*ver la tabla de Datos técnicos*).
El aparato se debe conectar directamente a la red utilizando un interruptor omnipolar con una apertura mínima entre los contactos de 3 mm., interpuesto entre el aparato y la red. El interruptor debe estar dimensionado para la carga indicada y responder a las normas NFC 15-100 (el conductor de puesta a tierra no debe ser interrumpido por el interruptor). El cable de alimentación eléctrica se debe colocar de modo tal que en ningún punto entre en contacto con temperaturas que superen los 50°C.

Antes de efectuar la conexión verifique que:
- la toma tenga conexión a tierra y que sea conforme con la ley;
- la toma sea capaz de soportar la carga máxima de potencia de la máquina indicada en la placa de características;
- la tensión de alimentación eléctrica esté comprendida dentro de los valores indicados en la placa de características;
- la toma sea compatible con el enchufe del aparato. Si la toma no es compatible con el enchufe, llame a un técnico autorizado para la sustitución. No utilice prolongaciones ni tomas múltiples.

! Una vez instalado el aparato, el cable eléctrico y la toma de corriente deben ser fácilmente accesibles.

! El cable no debe sufrir pliegues ni compresiones.

! El cable debe ser revisado periódicamente y sustituido sólo por técnicos autorizados.

! La empresa declina toda responsabilidad cuando estas normas no sean respetadas.

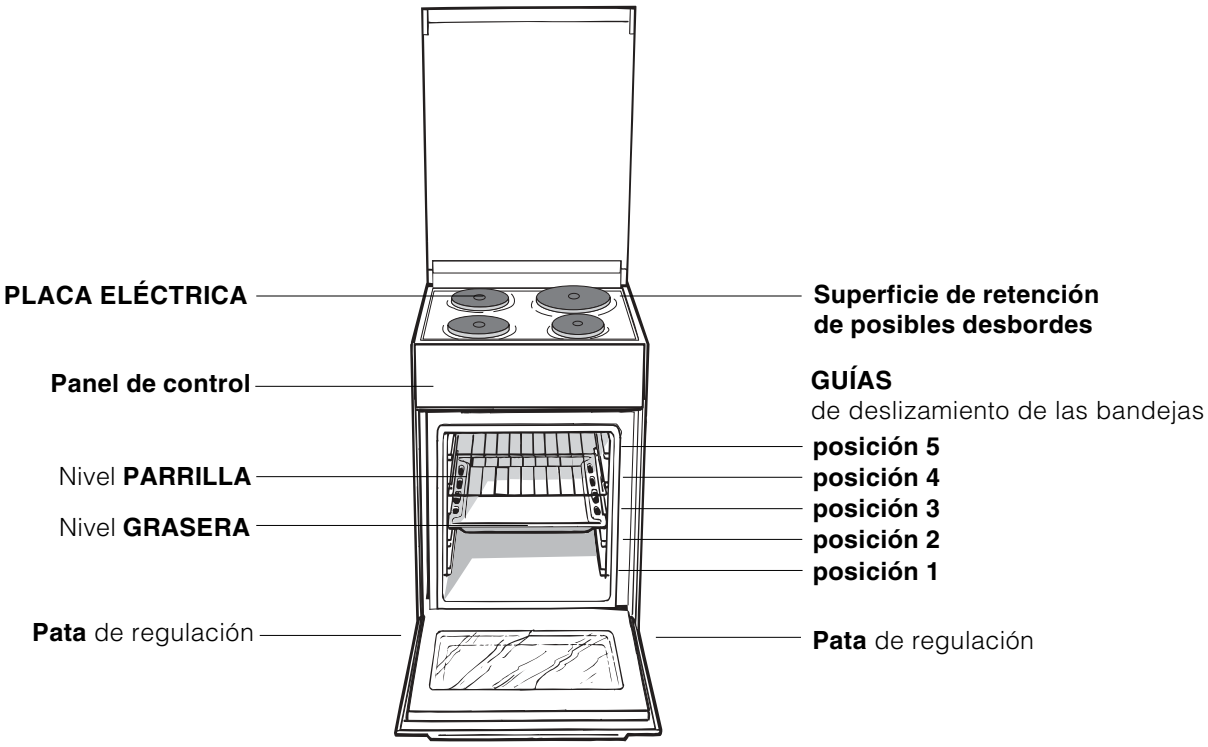
***** Presente sólo en algunos modelos.

DATOS TÉCNICOS	
Dimensiones del Horno HxLxP	32x44x38 cm
Volumen	litros 54
Dimensiones útiles del cajón calientaplatos	ancho 42 cm profundidad 44 cm altura 18 cm
Tensión y frecuencia de alimentación	ver placa de características
Placa de cocción eléctrica Adelante izquierda Detrás izquierda Detrás derecha Adelante derecha Absorción máxima de la encimera eléctrica	 1500W 2000W 1500W 2000W 7000W
ENERGY LABEL	Norma 2002/40/CE en la etiqueta de los hornos eléctricos. Norma EN 50304 Consumo de energía por convección Natural - función de calentamiento: ⎓ Tradicional; Clase Consumo de energía para funcionamiento por convección Forzada - función de calentamiento: Ventilado
CE	Normas Comunitarias 2006/95/CEE del 12/12/06 (Baja Tensión) y posteriores modificaciones -89/336/CEE del 03/05/89 (Compatibilidad Electromagnética) y posteriores modificaciones - 93/68/CEE del 22/07/93 y posteriores modificaciones - 2002/96/CE

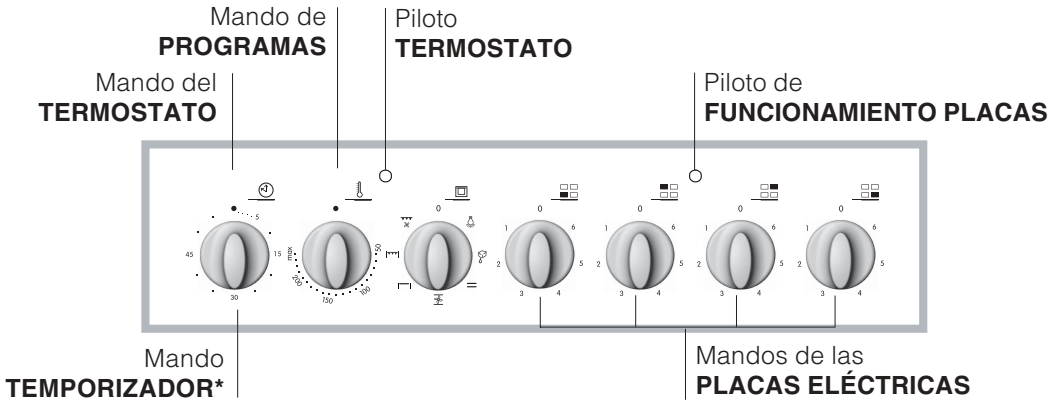
Descripción del aparato

ES

Vista de conjunto



Panel de mandos



***** Presente sólo en algunos modelos.

Uso del horno

! La primera vez que encienda el horno, hágalo funcionar vacío, durante una hora aproximadamente, con el termostato al máximo y con la puerta cerrada. Luego apáguelo, abra la puerta y airee el ambiente en el que se encuentra. El olor que se advierte es debido a la evaporación de las sustancias utilizadas para proteger el horno.

! Antes del uso, quite las películas de plástico colocadas a los lados del aparato

! No apoye nunca objetos directamente en el fondo del horno porque se puede dañar el esmalte.

1. Seleccione el programa de cocción deseado girando el mando PROGRAMAS.
2. Elija la temperatura aconsejada para ese programa, girando el mando TERMOSTATO.

Una lista con las cocciones y las correspondientes temperaturas aconsejadas, se encuentra en la tabla correspondiente (*ver Tabla para cocciones al horno*).

Durante la cocción es posible:
- modificar el programa de cocción con el mando PROGRAMAS;
- modificar la temperatura con el mando TERMOSTATO;
- interrumpir la cocción llevando el mando PROGRAMAS hasta la posición 0;

! Coloque siempre los recipientes de cocción sobre la parrilla suministrada con el aparato.

Piloto TERMOSTATO

Si está encendido, indica que el horno está en funcionamiento. Se apaga cuando en el interior del horno se alcanza la temperatura seleccionada. En ese momento, el piloto se enciende y se apaga alternativamente indicando que el termostato está en funcionamiento y mantiene la temperatura constante.

Luz del horno

Se enciende girando el mando PROGRAMAS hasta una posición diferente de “0”. Permanece encendida mientras el horno está en funcionamiento.
Seleccionando con el mando, la luz se enciende sin activar ningún elemento calentador.

Temporizador*

Para accionar el Temporizador (Contador de minutos) proceda del siguiente modo:
1. gire en sentido horario un giro casi completo el mando del TEMPORIZADOR para cargar la alarma;
2. gire en sentido antihorario el mando del TEMPORIZADOR fijando el tiempo deseado.

* Presente sólo en algunos modelos.

ES

Programas

Programa HORNO DESCONGELACIÓN

El ventilador colocado en el fondo del horno, hace circular el aire a temperatura ambiente alrededor del alimento. Es aconsejable para la descongelación de cualquier tipo de alimento, pero en particular para alimentos delicados que no deben recibir calor, por ejemplo: tortas heladas, postres o pasteles con crema, pasteles de fruta. El tiempo de descongelación se reduce aproximadamente a la mitad. Cuando se trate de carne, pescado o pan, es posible reducir los tiempos utilizando la función "multicocción" y seleccionando una temperatura de 80°100°C.

Programa HORNO CONVENCIONAL

Temperatura: a elección entre 50°C y Máx
Se encienden los dos elementos calentadores inferior y superior. Con esta cocción tradicional es mejor utilizar un solo nivel a la vez, de lo contrario, se produce una mala distribución de la temperatura.

Programa HORNO VENTILADO

Temperatura: a elección entre 50°C y Máx
Se activan los elementos calentadores y se pone en funcionamiento el ventilador. Debido a que el calor es constante y uniforme en todo el horno, el aire cocina y tuesta la comida de modo uniforme en todos los puntos. Se pueden cocinar simultáneamente comidas diferentes entre sí siempre que las temperaturas de cocción sean similares. Es posible utilizar hasta un máximo de 2 niveles simultáneamente siguiendo las advertencias contenidas en el párrafo "Cocción simultánea en varios niveles".
Esta función es particularmente aconsejada para platos que necesitan tostarse o para platos que necesitan una cocción bastante larga, como por ejemplo: lasañas, macarrones al horno, pollo asado con papas, etc. Se obtienen además notables ventajas en la cocción de los asados de carne ya que la mejor distribución de la temperatura permite utilizar temperaturas más bajas que reducen la dispersión de los líquidos, manteniendo la carne más tierna con una menor disminución de peso. El horno ventilado se aprecia particularmente en la cocción de pescados, porque pueden cocinarse con muy poco sazonado manteniendo así inalterado su aspecto y sabor.
Postres: se obtienen resultados seguros cocinando tortas con levadura.
La función "ventilado" se puede también usar para una descongelación rápida de carnes blancas o rojas y de pan, seleccionando una temperatura de 80 °C. Para descongelar alimentos más delicados, puede seleccionar 60°C o usar sólo la circulación de aire frío ubicando el mando del termostato en 0°C.

Programa HORNO SUPERIOR

Temperatura: a elección entre 50°C y Máx
Se enciende el elemento calentador superior.
Esta función se puede utilizar para retoques de cocción.

Programa GRILL

Temperatura: a elección entre 50°C y Máx
Se enciende el elemento calentador superior y se pone en funcionamiento el asador automático.
La elevada y directa temperatura del asador eléctrico, permite el inmediato asado superficial de las carnes, con lo que, al impedir el escape de líquidos las mantiene más tiernas. La cocción con el asador eléctrico es particularmente aconsejada para aquellos platos que necesitan de una elevada temperatura superficial: chuletas de ternera y de vaca, entrecôte, solomillo, hamburguesas, etc...
Realice las cocciones con la puerta del horno semiabierta salvo en el caso de una cocción con asador automático.
En el párrafo "Consejos prácticos para la cocción" se encuentran algunos ejemplos de su uso.

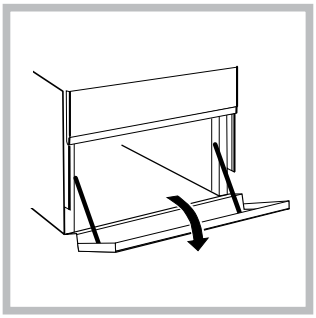
Programa GRILL VENTILADO

Temperatura: a elección entre 50°C y 200ºC
Se enciende el elemento calentador superior central y se pone en funcionamiento el ventilador. Une a la irradiación térmica unidireccional la circulación forzada de aire en el interior del horno. Esto impide que los alimentos se quemen en la superficie, permitiendo que el calor penetre correctamente.
Utilizando el asador eléctrico ventilado se obtienen resultados excelentes en broquetas mixtas de carne y verdura, salchichas, costillas de cerdo, chuletas de cordero, pollo a la diabla, codorniz a la salvia, solomillo de cerdo, etc.
Con los pescados, el grill ventilado es insuperable en la cocción de lonjas de cherna, de atún, de pez espada, sepias rellenas, etc.

! Las cocciones HORNO SUPERIOR, GRILL, y GRILL VENTILADO se deben realizar con la puerta cerrada.

! En las cocciones HORNO SUPERIOR y GRILL, coloque la parrilla en la posición 5 y la grasera en la posición 1 para recoger los residuos de cocción (jugos y/o grasas). En las cocciones GRILL VENTILADO coloque la parrilla en las posiciones 2 o 3 y la grasera en la posición 1 para recoger los residuos de la cocción.

Espacio inferior



Debajo del horno existe un espacio que puede ser utilizado para guardar accesorios o cacerolas. Para abrir la puerta, gírela hacia abajo (*ver la figura*).

! No coloque material inflamable en el compartimento inferior.

! Las superficies internas del cajón (cuando existe) pueden calentarse.

Cocción simultánea en distintos niveles.

Si es necesario use dos niveles y utilice el programa HORNO VENTILADO que es el único adecuado para este tipo de cocción. Además, es importante:

- no utilizar las posiciones 1 y 5: son las que reciben directamente el aire caliente lo cual podrá quemar las comidas delicadas.
- utilizar las posiciones 2 y 4 colocando en la posición 2 los alimentos que requieren mayor calor.
- cuando se cocinan alimentos que requieren tiempos y temperaturas de cocción diferentes, elija una temperatura media entre las dos aconsejadas (*ver la Tabla de cocción en horno*) y coloque los alimentos más delicados en la posición 4. Extraiga primero el alimento que necesita un tiempo de cocción más breve.
- cuando se cocinan pizzas en varios niveles con una temperatura fijada en 220ºC conviene precalentar el horno durante 15 minutos. Generalmente la cocción en la posición 4 tiene una duración mayor: por lo tanto, se aconseja extraer primero la pizza cocinada en el nivel más bajo y después de algunos minutos, la cocinada en la posición 4.
- Coloque la grasera abajo y la parrilla arriba.

ES

Tabla de cocción en el horno

Posición de la perilla de selección	Comida para cocinar	Peso (Kg)	Posición para la cocción en los pisos desde abajo	Tiempo de precalentamiento (minutos)	Posición de la perilla del termostato	Tiempo de cocción (minutos)
Descongelación	Todos los alimentos congelados					
Convencional	Pato	1	3	15	200	65-75
	Asado de ternera o de vaca	1	3	15	200	70-75
	Asado de cerdo	1	3	15	200	70-80
	Bizcochos (de pastaflora)	-	3	15	180	15-20
	Torta glaseada	1	3	15	180	30-35
Ventilado	Pizza (en 2 niveles)	1	2-4	15	220	15-20
	Lasañas	1	3	10	200	30-35
	Cordero	1	2	10	180	50-60
	Pollo asado + patatas	1	2-4	10	180	60-75
	Caballa	1	2	10	180	30-35
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50
	Hojaldre relleno con crema (en 2 niveles)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Bizcochos (en 2 niveles)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Bizcocho (en 1 nivel)	0.5	2	10	170	15-20
	Bizcocho (en 2 niveles)	1.0	2-4	10	170	20-25
	Tortas saladas	1.5	3	15	200	25-30
Horno Superior	Retoques de cocción	-	3/4	15	220	-
Grill	Lenguados y sepias	1	4	5	Max	8-10
	Broquetas de calamares y cangrejos	1	4	5	Max	6-8
	Filete de merluza	1	4	5	Max	10
	Verduras a la parrilla	1	3/4	5	Max	10-15
	Bistec de ternera	1	4	5	Max	15-20
	Chuletas	1	4	5	Max	15-20
	Hamburguesas	1	4	5	Max	7-10
	Caballa	1	4	5	Max	15-20
	Tostadas	n.° 4	4	5	Max	2-3
Grill ventilado	Pollo a la parrilla	1.5	3	5	200	55-60
	Sepias	1.5	3	5	200	30-35

Nota: los tiempos de cocción son indicativos y se pueden modificar en base a sus gustos personales. En las cocciones al grill o grill ventilado, la bandeja se coloca siempre en el 1° nivel a partir de abajo.

Uso de la encimera eléctrica

! En cada mando está indicada la posición de la placa eléctrica correspondiente.

Placas eléctricas

La regulación se puede realizar girando el mando correspondiente en sentido horario o antihorario hasta 6 posiciones diferentes:

Posición	Placa normal o rápida
0	Apagado
1	Potencia mínima
2 - 5	Potencia intermedias
6	Potencia máxima

En todas las posiciones del mando diferentes a la de apagado, se produce el encendido del piloto de funcionamiento.

Consejos prácticos para el uso de las placas eléctricas

Para evitar dispersiones de calor y provocar daños a la placa, es importante utilizar recipientes con fondo plano y de un diámetro igual o mayor que el de la placa.

Posición	Placa normal o rápida
0	Apagado
1	Cocción de verduras, pescados
2	Cocción de papas (a vapor) sopas, garbanzos, porotos
3	Para continuar la cocción de grandes cantidades de alimentos, minestrones
4	Asar (mediano)
5	Asar (fuerte)
6	Dorar o alcanzar el hervor en poco tiempo

! Antes de utilizarlas por primera vez, es necesario calentar las placas de cocción a la máxima temperatura durante 4 minutos, sin olla. Durante esta fase inicial, el revestimiento protector se endurece y alcanza la máxima resistencia.

Precauciones y consejos

ES

! El aparato ha sido proyectado y fabricado en conformidad con las normas internacionales sobre seguridad. Estas advertencias se suministran por razones de seguridad y deben ser leídas atentamente.

Seguridad general

- **Las instrucciones son válidas sólo para los países de destino, cuyos símbolos figuran en el manual y en la placa de características.**
- El aparato ha sido fabricado para un uso de tipo no profesional en el interior de una vivienda.
- El aparato no se debe instalar al aire libre, tampoco si el espacio está protegido porque es muy peligroso dejarlo expuesto a la lluvia y a las tormentas.
- No toque la máquina descalzo o con las manos y pies mojados o húmedos.
- El aparato debe ser utilizado para cocinar alimentos, sólo por personas adultas y siguiendo las instrucciones contenidas en este manual.
- El manual pertenece a un aparato de clase 1 (aislado) o clase 2 - subclase 1 (empotrado entre dos muebles).
- **Mientras se utiliza el aparato, los elementos calentadores y algunas partes de la puerta del horno se calientan mucho. Tenga cuidado de no tocarlos y mantenga a los niños alejados de ellos.**
- Evite que el cable de alimentación eléctrica de otros electrodomésticos entre en contacto con partes calientes del aparato.
- No obstruya las aberturas de ventilación y de eliminación del calor.
- No apoye ollas inestables o deformadas sobre las placas eléctricas para evitar vuelcos. Colóquelas sobre la placa de cocción con los mangos dirigidos hacia adentro.
- Utilice siempre guantes para horno para introducir o extraer recipientes.
- No utilice líquidos inflamables (alcohol, bencina, etc.) cerca del aparato mientras está en funcionamiento.
- No coloque material inflamable en el compartimento inferior de depósito o en el horno: si el aparato se pone en funcionamiento inadvertidamente, podría incendiarse.
- Cuando el aparato no se utiliza, controle siempre que los mandos estén en la posición 0.
- No desconecte el aparato de la toma de corriente tirando del cable sino sujetando el enchufe.
- No realice la limpieza o el mantenimiento sin haber desconectado primero el aparato de la red eléctrica.
- En caso de avería, no acceda nunca a los mecanismos internos para intentar una reparación. Llame al Servicio de Asistencia Técnica.
- No apoye objetos pesados sobre la puerta del horno abierta.
- No está previsto que el aparato sea utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, por personas inexpertas o que no tengan familiaridad con el producto, salvo que estén vigiladas por una persona responsable de su seguridad, o que no hayan recibido instrucciones preliminares sobre el uso del aparato.
- Evite que los niños jueguen con el aparato.
- Si la cocina se coloca sobre un pedestal, tenga las precauciones necesarias para que el aparato no se resbale de dicho pedestal.

Eliminación

- Eliminación del material de embalaje: respete las normas locales, de esta manera los embalajes podrán ser reutilizados.
- La norma europea 2002/96/CE sobre la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), establece que los electrodomésticos no se deben eliminar de la misma manera que los desechos sólidos urbanos. Los aparatos en desuso se deben recoger separadamente para optimizar la tasa de recuperación y reciclaje de los materiales que los componen e impedir potenciales daños para la salud y el medio ambiente. El símbolo de la papelera tachada se encuentra en todos los productos para recordar la obligación de recolección separada.
  Los electrodomésticos en desuso se podrán entregar al servicio público de recolección, llevarlos a las zonas comunales específicas o, si está previsto por la ley nacional en la materia, devolverlos a los revendedores con el objeto de adquirir nuevos productos equivalentes.
  Todos los principales productores de electrodomésticos están creando y administrando sistemas de recolección y eliminación de los aparatos en desuso.

Ahorrar y respetar el medio ambiente

- Utilizando el horno en los horarios que van desde las últimas horas de la tarde hasta las primeras horas de la mañana, se colabora en la reducción de la carga de absorción de las empresas eléctricas.
- Se recomienda efectuar siempre las cocciones GRILL con la puerta cerrada: se obtendrán así mejores resultados y también un sensible ahorro de energía (10% aproximadamente).
- Mantenga las juntas en buen estado y limpias para que se adhieran bien a la puerta y no provoquen dispersión del calor.

Mantenimiento y cuidados

Interrumpir el suministro de corriente eléctrica

Antes de realizar cualquier operación, desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica.

Limpiar el aparato

! Evite el uso de detergentes abrasivos o corrosivos como los quitamanchas y productos anticorrosivos, jabones en polvo y esponjas con superficie abrasiva: pueden rayar irremediablemente la superficie.

! No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.

- Las partes externas esmaltadas o de acero inoxidable y las juntas de goma se pueden limpiar con una esponja empapada en agua tibia y jabón neutro. Si las manchas son difíciles de eliminar use productos específicos. Se aconseja enjuagar abundantemente y secar después de la limpieza. No utilice polvos abrasivos ni sustancias corrosivas.

- El interior del horno se debe limpiar preferentemente cada vez que se utiliza, cuando todavía está tibio. Utilice agua caliente y detergente, enjuague y seque con un paño suave. Evite el uso de productos abrasivos.

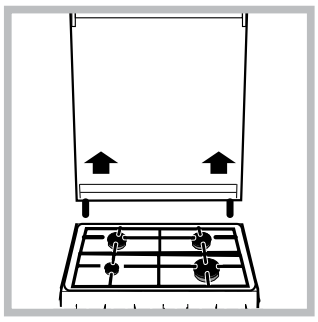
- Limpie el vidrio de la puerta con esponjas y productos no abrasivos y séquelo con un paño suave; no utilice materiales ásperos abrasivos o raederas metálicas afiladas que puedan rayar la superficie y quebrar el vidrio.

- Los accesorios se pueden lavar como cualquier vajilla (incluso en lavavajillas).

- La limpieza del panel de control se debe realizar con una esponja no abrasiva o con un paño suave.

- El acero inoxidable puede quedar manchado si permanece en contacto por largo tiempo con agua fuertemente calcárea o con detergentes agresivos (que contengan fósforo). Se aconseja enjuagar abundantemente y secar después de la limpieza. Es además importante secar los posibles derrames de agua.

La tapa

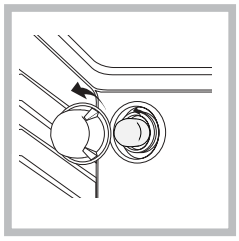


Es posible extraer la tapa para facilitar la limpieza en la zona posterior de la encimera: ábrala completamente y tire hacia arriba (*ver la figura*).

Controlar las juntas del horno

Controle periódicamente el estado de la junta que rodea la puerta del horno. Si se encontrara dañada, llame al Centro de Asistencia Técnica más cercano. Es aconsejable no usar el horno hasta que no haya sido reparada.

Para sustituir la bombilla de iluminación del horno



1. Después de haber desconectado el horno de la red eléctrica, quite la tapa de vidrio del portalámpara (*ver la figura*).
2. Extraiga la bombilla y sustitúyala con una análoga: voltaje de 230V, potencia de 25 W, casquillo E 14.
3. Vuelva a colocar la tapa y a conectar el horno a la red eléctrica.

Asistencia

! No llame nunca a técnicos no autorizados.

Comunique:

- El tipo de anomalía;
- El modelo de la máquina (Mod.)
- El número de serie (S/N)

Esta información se encuentra en la placa de características colocada en el aparato.